

# Die Aussenseiterin sticht die Elite aus

Karin Wiebalck-Zahn aus Gächlingen gewinnt den 1. Platz bei dem «Concours du Praliné à l'eau-de-vie – Edition Gin» und setzt sich als Hobby-Pralinenherstellerin gegen 52 Chocolatiers aus der ganzen Schweiz durch. Die 69-jährige darf sich über diese Ehre freuen.

Sandy Hedinger

GÄCHLINGEN. «Ich nehme an, dass ich die einzige Nicht-Confiseurin war am Wettbewerb», sagt Karin Wiebalck-Zahn, die in Gächlingen ihre Pralinenwerkstatt hat, in der sie Kurse gibt, aber nicht für den Handel produziert. Allerdings gab es für sie eine weitaus höhere Hürde zu knacken als die Konkurrenz: «Ich bin nicht im Schweizer Bäcker- und Confiseurverband, der diesen Wettbewerb lanciert.»

Eigentlich sind zu diesem Pralinen-Concours nur Verbandsmitglieder zugelassen und die Elite der Schweizer Confiseure gibt sich hier die Ehre. So habe sie um eine Ausnahme gebeten, wurde aber zuerst abgelehnt. «Dann hat sich mein Verkaufsberater der Firma Felchlin, die als Hauptsponsor auftritt und die Prämierung veranstaltet, dafür eingesetzt, dass ich doch zugelassen werde.» Als ihr Verkaufsberater für Rohstoffe zur Zubereitung ihrer Pralinen habe er sowohl sie als auch ihre Pralinen gekannt. So sei selbst die Zulassung zum Wettbewerb für sie schon ein Marathon gewesen, erinnert sich die strahlende Siegerin.

## Der besondere Bezug zu Gin

«Ich wurde von meinem Verkaufsberater angeschrieben, dass dieser Wettbewerb stattfindet und dachte, die Gin-Praline, das ist zu hundert Prozent meins, weil ich einen ganz besonderen Bezug zum Gin habe.» Diesen Bezug fand Karin Wiebalck in Afrika, genau gesagt in Sambia: Schweizer Auswanderer haben dort eine Ginmanufaktur aufgebaut und haben dann einen Kurs bei Karin Wiebalck-Zahn in Gächlingen zur Herstellung von flüssig gefüllten Likörpralinen besucht.

Daraus entstanden eine Zusammenarbeit und eine Freundschaft. Karin Wiebalck-Zahn wurde nach Sambia eingeladen und hat ihnen geholfen, eine kleine Pralinenmanufaktur zu gründen. Dort habe sie gesehen, wie der Gin gemacht wird: «Der Destillateur ging durch seinen Garten und hat überall von seinen Pflanzen abgezupft, von seinem Zitronenbaum, Orangenbaum, Geranien, Rosen und hat so die Botanicals zusammengesucht und die dann destilliert.»

## Die Natur in Silikonformen

Als sie vom Wettbewerb hörte, habe sie gleich Ideen entwickelt: «Ich bin sehr

## Wacholder Nocturne: Der Selbsttest

Ob die Siegerpraline aus Gächlingen jemals in aller Munde sein wird, bleibt noch offen – doch zu hoffen. Auf die Frage: «Möchten Sie mal probieren?» folgte meine logische Antwort: «Ja, gerne» – und diese Antwort werde ich nie bereuen. Man verzehrt hier nicht einfach Schoggi mit Gin, sondern ein Meisterwerk an Aromen auf einem mir bis dahin unbekanntem Level. Die Ausgewogenheit des flüssigen Gins mit der Menge an Nougat und Schokolade ist perfekt, und die weniger als ein Millimeter dicke Zuckerwand des Likörkörpers wird wie Krokant im Zusammenspiel mit dem weichen Walnuss-Haselnuss-Nougat wahrgenommen. Nicht die Süsse bestimmt hier den Geschmack, sondern die Exotik des qualitativ hohen Kakaos und der fast unbemerkten Wacholdernote, die den Gin befeuert. So klein die Praline auch ist, hinterlässt sie auf jeden Fall einen bleibenden Eindruck. (she)

gerne in der Natur und habe schon früher ganz viele natürliche Elemente in Silikon abgeformt, um Formen für spezielle Pralinen zu erhalten.» So zum Beispiel eine kleine Kakaofrucht, die inzwischen als Form sogar von der deutschen Formenproduzentin Brunner GmbH produziert wird. Aber auch andere Naturformen, wie zum Beispiel Mohnkapseln, habe sie in Silikon abgeformt und damit ein exaktes Abbild aus Schokolade erhalten: «Das ist unglaublich, Silikon kann auf der Schokolade sogar Hologramme abformen und das liegt im Nanobereich.» Der erste Gedanke sei gewesen, diese Technik anzuwenden, um Wacholderbeeren in Silikon abzuformen, die dann gefüllt mit Schokolade aussehen wie echte Beeren und diese als Dekor der Praline zu verwenden. «Jeder denkt, das sind echte Beeren drauf, aber wenn die echt wären, wäre ich durchgefallen.»

## Alle Zutaten sind regional

Alle Zutaten, so wollte es die Jury, sollten regional sein: «Ich habe die Form mit Wacholderbeeren aus der Gegend gemacht.» Eine Kräuterpädagogin habe gewusst, wo sie ein paar Beeren sammeln darf, und habe ihr ein paar Zweige gebracht: «Die bekommt man eigentlich nicht regional, die kommen aus dem Mittelmeerraum oder weiter südlich, aber es gibt hier schon auch angepflanzte Büsche, man muss einfach wissen, wo.»

Damit die Schokoladenbeeren die schwarze Farbe der Wacholderbeeren bekommen, habe sie etwas Aktivkohlepulver dazugegeben: «Das bewirkt, dass es eine matt-glänzende Struktur gibt.» Genannt wurde ihr diese Farbgebung vom Spitzen-Chocolatier Cédric Grolet in Paris. Die Seiten der Pralinenform habe sie mit schwarzer Kakaobutter mit Airbrush aufgetragen. «Der Name der Praline ist ja «Wacholder Nocturne» und Nocturne bedeutet in etwa Nacht. Darum musste die Praline schwarz wie die Nacht werden.» Ausgegossen wurde die Form dann mit einer dunklen Milchkuvertüre.

## Flüssiges aus dem Nachbardorf

Die Füllung, also das Kernstück der Praline, erzählt ebenfalls eine besondere Geschichte: «Ich wollte, dass innen ein

flüssiger Gin ist.» Die Entscheidung fiel auf den Falco Gin, weil es ja ein lokaler Gin sein sollte.» Der Falco Gin wird in Lohnbrennerei in der Distillerie Zimmerli in Hallau gebrannt, also im Nachbardorf von Gächlingen. Um den Gin flüssig in die Praline zu bekommen, habe sie eine spezielle Technik angewandt: «Ich stellte den Likörkörper aus einer gesättigten Gin-Zuckersirup-Lösung her.»

Dies gelang ihr mit einem Puderkasten, gefüllt mit Weizen- und Maisstärke und Stempeln, die die Grösse des Likörkörpers in den Puder abdrückten. In diese entstandenen Vertiefungen goss sie ein flüssiges Gin-Zuckersirup-Gemisch. Der Zucker kristallisiert dann an den Aussenseiten, sodass die Hülle fest wird und der Gin im Zentrum flüssig bleibt. «Die Likörkörpergrösse habe ich genau ausgemessen, dass die dann auch trotz Schokoladenhülle noch in die Praline reinpassen.»

## Beerenschale im Nougat

Auch die Nougatfüllung hat ihre eigene, einzigartige Rezeptur: «Ich habe ein Wacholder-Nougat selbst gemacht.» Der Nougat bestehe immer aus Nüssen mit Schokolade. «Aber man kann das auch aromatisieren.» Von einer Kräuterpädagogin habe sie gelernt, dass von der Wacholderbeere nur die Schale schmackhaft sei, während die Kerne bitter seien.

«Also habe ich die ganzen Beeren zerdrückt, die Kerne mit einer Pinzette rausgeholt und die Schalen in meiner Steinmühle vermahlen.» Ein ganz dezentes Wacholder-Aroma im Haselnuss-Walnuss-Nougat hebt die Gin-Praline geschmacklich aufs Podest: «Das soll den Gin-Geschmack verlängern.»

## Ein Musikstück aus Schokolade

Beim Geniessen einer Praline schmecke man zuerst die Substanzen, die einen niedrigen Schmelzpunkt haben, und zum Schluss die Substanzen, die einen höheren Schmelzpunkt haben, klärt die Expertin auf. «Nougat hat einen Schmelzpunkt unter 23 Grad, Schokolade von 32 Grad.» Und so tragen sich die Aromen weiter.

«Nocturne heisst die Praline auch, weil es Parallelen zum Musikstück gibt: Die Themen werden wiederholt, abge-



Karin Wiebalck-Zahn gewann den 1. Platz beim Schweizerischen «Concours du Praliné à l'eau-de-vie – Edition Gin» und damit die glasierte Kakaobohne aus Ton.  
Bilder: Roberta Fele



Das «Wacholder Nocturne» ist klein, fragil und erzählt eine Geschichte.

schwächt und zum Schluss klingen sie ganz langsam aus und gehen in die Nacht über.» Da ihre zweite Leidenschaft der Musik gilt, sei ihr die Idee des «Wacholder Nocturne» gekommen und so habe sie die Geschichte dazu geschrieben. Die Praline wurde unten mit Musiknoten versehen, ganz dezent und fast ganz unbemerkt. Mit dieser Geschichte dazu, die ebenfalls im Wettbewerb bewertet wurde, konnte sich Karin Wiebalck ebenfalls den ersten Platz im Storytelling sichern.

## Höchste je vergebene Punktzahl

53 Teilnehmer nahmen insgesamt am Wettbewerb teil, die meisten davon arbeiten in namhaften Schokoladenmanufakturen. Bis zum erwünschten Resultat habe sie sicher 30 bis 40 Stunden experimentiert und erst dann mit der Produktion gestartet. Für 40 ihrer Gin-Pralinen wendet Karin Wiebalck sechs Arbeitsstunden auf, weil sie alles von Hand macht. Würde sie selbst für den Verkauf produzieren, wäre die Praline gar nicht bezahlbar. «Es hat mir wahnsinnigen Spass gemacht und war für mich eine Herausforderung», sagt sie. Der Vorsitzende der Jury, Patrick Zbinden, habe ihr gesagt, dass noch nie so eine hohe Punktzahl in den vorherigen Wettbewerben vergeben wurde. Für ihr

«Wacholder Nocturne» vergab die Jury 93 von 100 möglichen Punkten.

## Persönlicher Transport

«Wir haben eine Schachtel bekommen, um die Pralinen einzuschicken für den Wettbewerb, aber ich habe es nicht übers Herz gebracht, die der Post zu überlassen, und habe sie persönlich zur Richmond-Schule gebracht.» Die Ausbildungsstätte für Confiseure und Bäcker liegt direkt am Seeufer in Luzern und die Leiterin zeigte Interesse, Karin Wiebalck-Zahn als Dozentin für besondere Pralinenkurse zu gewinnen.

Die Mitarbeiter von Felchlin haben ihr sogar vorgeschlagen, die Praline als «Siegerpraline» für den Fabrikladen in Ibach/Schwyz zu produzieren. «Aber ich brauche zu lange, weil ich keinen automatisierten Betrieb habe. Jetzt habe ich vorgeschlagen, dass vielleicht ein anderer Betrieb sie produziert und ich mein Know-how und das Rezept, unter Geheimhaltung, dafür zur Verfügung stelle.» Ähnlich spannende Rezepte vermittelt Karin in ihren Pralinenkursen in Gächlingen.

## GALERIE

Mehr Bilder von der Herstellung unter [www.shn.ch/click](http://www.shn.ch/click)